

1. *Niagara : een koel terroir*

1.1 *Situering*

Met een oppervlakte van bijna 10 miljoen vierkante kilometer is Canada het op één na grootste land ter wereld (na Rusland en Antarctica even niet meegerekend). Een groot deel van het land wordt ingenomen door ijsvlaktes en bossen en het beeld van glooiende heuvels begroeid met wijnstokken is dan ook een beeld dat we niet snel zouden associëren met Canada.

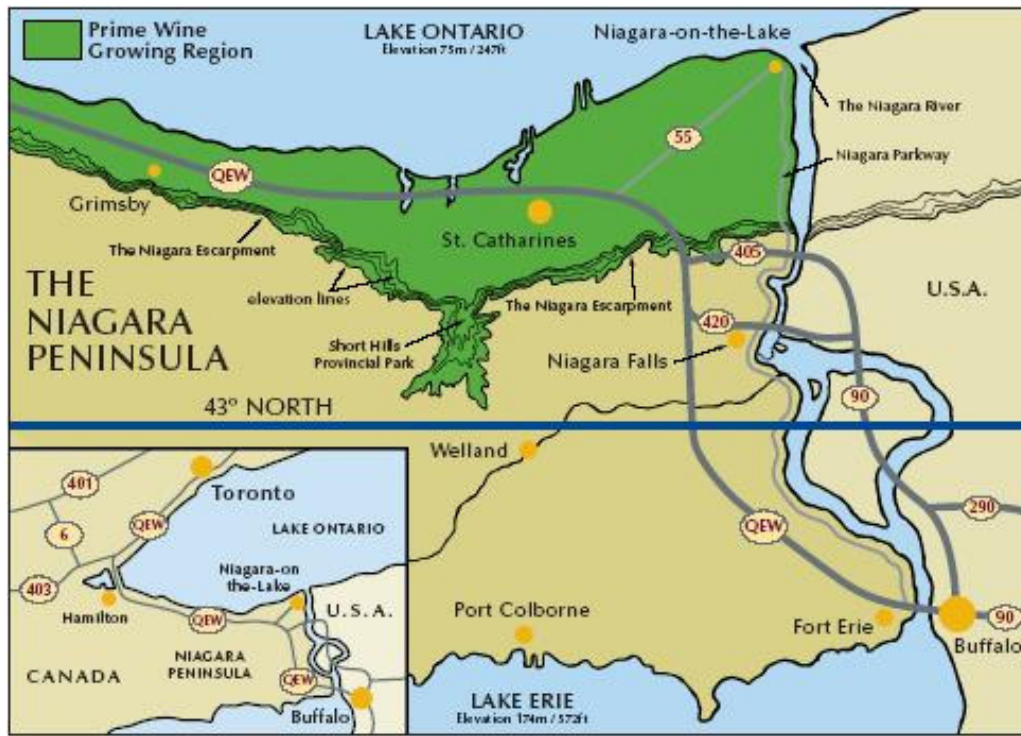
In het uiterste zuiden van British Columbia en Ontario is dankzij specifieke microklimaten wijnbouw van *vitis vinifera* wijnstokken wel mogelijk. Vooral Ontario profiteert hiervan, en is zowel qua oppervlakte als productie de belangrijkste wijnproducent van het land. Het wijnbouwgebied in Ontario bevindt zich in het uiterste zuiden van de provincie, tegen de grens met de Verenigde Staten. Tussen het Ontario meer in het noorden en het Erie meer in het zuiden vinden we drie erkende herkomstbenamingen (zie ook kaartje achteraan) :

- Niagara Peninsula
- Lake Erie North Shore
- Pelee Island

Het Niagara wijng gebied ligt overigens meer zuidelijk dan men intuïtief zou denken namelijk met 43° NB ligt het op dezelfde hoogte als bijvoorbeeld Noord-Californië of Toscane, en zuidelijker dan Bordeaux!

1.2 Topografie

Het Niagara wijnbouwgebied wordt langs drie kanten begrensd door water : het Erie meer in het zuiden, de Niagara rivier met z'n watervallen in het oosten, en het Ontario meer in het noorden.



Niagara Peninsula

Het Ontario meer in het noorden speelt een cruciale rol. Met een gemiddelde diepte van 86m en een maximum van 244m is het veel dieper dan z'n zuidelijke tegenhanger, en kan het in alle seizoenen een matigende invloed uitoefenen. Een tweede cruciale factor is het zogenaamde 'Niagara Escarpment' (of 'Niagara Klif'). Dit is een steile heuvelrug, op het noorden gericht, die het gebied van west naar oost in twee deelt. Luchtstromingen vanuit het Ontario meer botsen tegen deze heuvelrug op, en worden terug naar het meer geleid. Het Niagara Escarpment is niet op alle plaatsen even steil. Waar de heuvelrug het steilst is, biedt hij het meest bescherming tegen de koude winters. Op plaatsen waar de heuvelrug minder steil is, en dus minder bescherming biedt, kan men her en der windmachines vinden.

Algemeen gesteld zijn er twee factoren die het meest bepalend zijn voor de topografie :

- afstand van de wijngaard tot het Ontario meer
- de hoogte

1.3 Klimaat en weertype

Met een gemiddelde van 1426 groeiwaarde dagen per jaar, vormt Niagara een zogenaamde "Koele Klimaatzone", vergelijkbaar met Europese regio's zoals de Elzas of Bourgogne. De bloeiperiode van de wijnstokken start in Niagara meestal rond 10 tot 18 juni. Met een groeiperiode van 100 tot 112 dagen, varieert het oogsttijdstip van september tot oktober. Er kunnen zich dan onverwachte regenbuien voordoen. Dit is vergelijkbaar met de Elzas of Bourgogne. Wat eveneens opvalt is dat de temperaturen in Niagara grotere extremen kennen dan vergelijkbare wijngebieden in Europa. De hogere maximum temperaturen bevorderen de rijping van de druiven, terwijl de grotere minimum temperaturen in de winter minder belang

hebben, aangezien de wijnstok dan toch in rust is. Met deze grotere extremen is Niagara zelfs beter geplaatst dan Duitsland voor het produceren van ijswijn. Voor een wijnboer in Duitsland is het maken van ijswijn een risicovolle onderneming. Het optimale oogstmoment moet men laten passeren zonder de garantie dat enkele maanden later de temperatuur effectief voldoende zal dalen om ijswijn mogelijk te maken. Gemiddeld is er slechts eenmaal in de 3 à 4 jaar een ijswijnoogst mogelijk. In Canada zijn de omstandigheden, met jaarlijks vrijwel gegarandeerde vorsttemperaturen van -12° in januari, veel voordeliger!

1.4 Werk in de wijngaard

Er is een grote verscheidenheid in toegepaste wijnbouwtechnieken. Snoeimethodes, aantal stokken per hectare, bemesting en zo verder verschillen sterk van domein tot domein. Dit komt enerzijds door de beperkte geschiedenis van het gebied, waardoor er nog volop geëxperimenteerd kan worden, maar ook door de grote verscheidenheid in de afkomst van de wijnboeren. Velen zijn eerste- of tweede-generatie immigranten die technieken meebrengen die zij toepasten in hun moederland : Frankrijk, Italië, Duitsland of elders.

Een belangrijke zorg van de wijnboer is het beschermen van de wijngaard tegen extreme wintertemperaturen. Dit kan op verschillende manieren :

- de locatie speelt een grote rol. Gebieden dicht bij het Ontario meer zullen minder extreme temperaturen ondervinden in de winter. Nadeel is wel dat de zomertemperaturen ook getemperd zullen zijn. Gebieden dicht bij de Niagara klif zijn beter beschermd op plaatsen waar de klif hoger is.
- windmachines worden hier en daar ingezet om luchtcirculatie te genereren en zo de temperaturen te milderen (warmere lucht wordt van boven naar beneden gebracht en koude lucht wordt naar boven gebracht).
- de wijnboeren gaan ook de voet van de wijnstok vaak ophogen met aarde, soms tot 10 cm of meer. De idee is dat indien de top van de wijnrank verloren gaat, de voet kan bewaard blijven, en men kan verder werken vanaf een nieuwe rank rechtstreeks van de voet.

Het feit dat wijnbouw in dit gebied nog niet heel lang beoefend wordt, impliceert ook dat de stokken nog niet echt oud kunnen zijn. ‘Vieilles Vignes’ moet men hier dus met een korreltje zout nemen. De oudste wijnstokken zijn ongeveer 30 jaar oud.

1.5 Cépages

In het algemeen kan men stellen dat er twee factoren zijn die de keuze van de aanplant bepalen, namelijk :

- de cépage moet tot volle rijpheid kunnen komen in een koele terroir met een korte rijpingsperiode
- de cépage moet de koude winters goed kunnen doorstaan.

Op dit moment experimenteert men volop met het uitproberen van een groot aantal cépages. Op basis van de twee criteria hierboven mag men er echter vanuit gaan dat op termijn de aanplant zich vooral zal toespitsen op de volgende vitis vinifera soorten (naast de hybriden vidal en baco noir) :

- wit : riesling, chardonnay
- rood : gamay, cabernet franc, pinot noir

De vitis vinifera wijnstokken worden allen geënt op Amerikaanse onderstammen (vitis labrusca), ter bescherming tegen de phylloxera.

1.6 Soorten wijn

De streek heeft wereldfaam verworven met de productie van ijswijn. Dit wijntype vindt zijn oorsprong in Duitsland. Zoals hierboven al besproken, is het klimaat in Niagara echter veel geschikter voor de productie van ijswijn. Met 50.000 kisten per jaar is Canada de grootste exporteur van ijswijn ter wereld. Ook op het gebied van ijswijn komt de filosofie van ongebonden experimenteren in de streek naar boven. Naast de witte ijswijnen van klassieke druivensoorten zoals riesling of vidal, maakt men immers ook rode ijswijnen (meestal van cabernet franc) en zelfs mousserende ijswijnen

1.7 Vinificatie

We beperken ons hier tot een algemene beschrijving van de vinificatie van ijswijn. De details van het proces, zoals de soorten gist(en) die aangewend worden, worden trouwens angstvallig geheim gehouden door de wijnmakers.

De VQA stelt dat de druiven voor ijswijn pas mogen geplukt worden vanaf -8°C . Dat betekent echter niet dat de wijnboeren naar buiten stormen om de pluk te beginnen van zodra deze temperatuur bereikt wordt – tenminste, niet allemaal. Er is immers een verschil tussen de luchttemperatuur en de temperatuur van de druif. Om -8°C te hebben in de druif is een zekere ‘windchill’ nodig, en/of moet de vriestemperatuur enige tijd aanhouden. Sommige wijnmakers hanteren de vuistregel dat de oogst best gebeurt voor Kerstdag. De wijnrank is immers wel in rust tijdens de winter, maar de aroma- en smaakcomponenten evolueren toch verder door het rechtstreekse zonlicht dat de druiven blijven ontvangen. Tegen eind december zijn deze aroma’s dus complexer en rijker dan begin november. Nog langer wachten betekent echter dat de druif ook begint de dehydrateren. Een oogst in januari of februari zal dus een veel hoger percentage geven van schillen en pitten, hetgeen de kans vergroot om ook bittere elementen in de wijn te krijgen bij het persen.

Het bovenstaande verklaart eveneens waarom het niet mogelijk is om een ijswijn te maken via cryo-extractie (kunstmatig bevroren van de druiven). Wanneer men de druiven befrist op het moment dat ze rijp zijn, en later perst, krijgt men wel meer concentratie, maar zonder de extra evolutie die de natuurlijk bevroren druiven ondergaan hebben (de natuurlijk bevroren druiven hebben waarschijnlijk ook enkele minder strenge vorstperiodes van -2°C , -4°C ondergaan alvorens de -8°C bereikt te hebben). De kunstmatig bevroren druiven zullen een wijn produceren met weinig typiciteit of karakter – het is enkel ‘suiker in een glas’. Aangezien de druiven in bevroren toestand geperst worden is een speciale pers vereist die een veel grotere druk kan uitoefenen. Bij de rode cépages (typisch voor Canada), is er bijna geen kleurvorming aangezien de schil en de pitten bevroren zijn en blijven tijdens het persen. Een cabernet franc ijswijn kan door pelmaceratie een lichte rosé toets krijgen, maar een echt rode ijswijn kan men op deze manier niet verkrijgen. Nochtans bestaan deze wel, maar de kleur verkrijgt men op een andere manier : na de fermentatie worden de pitten en schillen in een doek gedaan en uitgewrongen tot alle vocht eruit verdwenen is. Deze doek kan men dan tot enkele dagen lang onderdompelen in de ijswijn, met herhaaldelijk manueel kneden, om extractie van kleur te bekomen. Over het algemeen zal een ijswijn van rode cépages eerder koperachtig gekleurd zijn, gaande van licht gelig tot rood koper.

Na de persing worden gistcellen toegevoegd. Het is vrijwel onmogelijk om een ‘propere’ gisting te verkrijgen met natuurlijke gisten; de kans op volatiele zuren (azijn) is immers te groot. De fermentatie gebeurt langzaam (typisch één maand tot enkele maanden) en stopt vanzelf bij ongeveer 10° alcohol. De reden voor de lange duur en lage alcoholgraad is omdat de gisten het bijzonder moeilijk hebben om de grote hoeveelheid suiker te verbranden. De lagere alcoholgraad bij ijswijnen vormt één van de verschilpunten met wijnen van late oogst of botrytis-wijnen. Na de fermentatie gebeurt een filtering en koude-stabilisatie zoals bij andere witte wijnen. Eenmaal gebotteld is de wijn klaar om te drinken. De wijn kan echter ook ouderen uiteraard – minstens 10 jaar mag men verwachten, veelal meer.

2. *Organizaties*

2.1 *Liquor Control Board of Ontario (LCBO)*

Website : <http://www.lcbo.com/>

Deze organisatie heeft het monopolie op de productie en verkoop van alle alcoholische dranken (niet enkel wijn) in de provincie Ontario. Vandaag de dag is de LCBO nog steeds een overheidsinstelling. Het meest zichtbare gevolg is dat alcohol enkel mag verkocht worden in eigen LCBO-winkels of in door de staat goedgekeurde winkels.

2.2 *Vintners Quality Alliance (VQA)*

Website : <http://www.vqaontario.com/>

De 'Vintners Quality Alliance' is kort samengevat het equivalent van het INAO in Frankrijk. Net zoals in Frankrijk heeft de Canadese overheid de verantwoordelijkheid voor het definiëren en controleren van herkomstbenamingen voor Canadese wijn gedelegeerd naar een aparte organisatie. Opgericht in Ontario in 1988, was de bevoegdheid van de VQA eerst enkel tot die provincie beperkt, maar later sloot ook Brits Columbië zich hierbij aan. Aangezien deze twee gebieden de facto de enige zijn die herkomstbenamingen aanhouden, is de VQA dus van toepassing op alle Canadese kwaliteitswijnen, maar strikt genomen is het geen nationale organisatie. De VQA werd als wet van kracht in Ontario in 1999.



3. *Algemene indruk van wijndomeinen*

Het eerste dat opvalt wanneer men de verschillende wijndomeinen in de regio bezoekt, is de klantgerichtheid en de professionele instelling die de meeste van hen tonen. Veel domeinen zijn nog piepjong en hebben alles nog te bewijzen uiteraard, maar de voornaamste reden ligt allicht vooral bij de afwezigheid van onafhankelijke wijnhandelaren. In Canada koop je wijn ofwel in een winkel van de LCBO, ofwel ter plekke op het domein. Dat betekent dat de gebruikelijke bijproducten (glazen, kurkentrekkers, karaffen, ...) van een gemiddelde Europese wijnhandel in Canada bij de wijnmaker moeten gezocht worden.

Maar het gaat verder dan enkel deze bijproducten. Een wijnboer in Frankrijk zal vooral samenwerken met agenten of andere tussenpersonen waardoor de klant steeds een aantal tussenpersonen verwijderd blijft van het wijndomein zelf. In Canada is het contact met de eindgebruiker dus veel directer, en dat uit zich zelfs tot in de hele opbouw van een wijndomein.

Ook inhoudelijk wordt de klant heel gedetailleerd ingelicht over het product dat hij koopt. Veel wijndomeinen vermelden bij hun wijn zaken zoals het aantal gram suiker én zuren per liter, de oogstdatum, Brixgehalte bij de oogst, lageringsperiode op vat, etc... een hemelsbreed verschil met Europa, waar het verschil in (wijn-)kennis bij de wijnhandelaren enorm varieert, en de klant het vaak moet doen met een korte beschrijving van aroma's of een beschrijving zoals "past bij alle vlees-, vis- en kaasproducten". Het minste wat men kan stellen is dat de consument in Canada alvast een aantal extra elementen aangereikt krijgt waarop hij zich kan baseren om het kwaliteitsniveau van een wijn te gaan inschatten.

4. Conclusies

Als we afgaan op zuiver statistische gegevens zoals wijnproductie en resultaten van wijncompetities, dan mogen we gerust zeggen dat Canada zijn plaats veroverd heeft in de wereld van wijnproducerende landen. Dat mag voor een groot deel op rekening geschreven worden van de pioniers die in Niagara de druiventeelt hervatten, en jaren later dan ook nog de ommezwaai maakten naar *vitis vinifera* soorten. De ijswijnen die er vandaag gemaakt worden kennen hun gelijke niet, en zijn dan ook terecht het boegbeeld van de Canadese wijnsector.

Het maken van ijswijn is ieder jaar quasi gegarandeerd. Daardoor is het een economisch kleiner risico dan in bv. Duitsland en kan de regio meer investeren en experimenteren. Het resultaat is een pleiade van druivensoorten en vinificatietechnieken voor ijswijn – plus een grote kennis van zaken wat betreft theorie en praktijk. Dat de Canadezen niet alleen staan met die mening blijkt uit de talloze onderscheidingen op internationale beurzen en evenementen. Maar hoe succesvol de ijswijnen ook mogen zijn, ze hebben Canada (nog) geen brede naambekendheid kunnen geven. De gemiddelde wijnproever weet nauwelijks dat er wijn gemaakt wordt in Canada. De resultaten van allerlei wijncompetities dringen meestal ook niet echt tot het brede publiek door. Tenminste, als we onze blik beperken tot Europa. In Canada en de Verenigde Staten is de naambekendheid allicht groter. Het Niagara wijngebied is wat dat betreft ideaal gelegen : de lokale competitie (Fingerlakes en andere oostelijke wijnregio's van de Verenigde Staten) kan het makkelijk overtreffen, en er is niet direct een ander gebied dichtbij waar wijnen van wereldklasse gemaakt worden. De massa toeristen die jaarlijks de Niagara watervallen bezoeken, kunnen enkel maar helpen om de bekendheid van de wijnregio te verspreiden. Bovendien is de totale productie niet bijzonder groot. Het merendeel zal dus geconsumeerd worden op de thuismarkt of in de Verenigde Staten. Als men gaat exporteren naar verdere landen, dan zal dat allicht eerder richting Oost-Azië zijn dan Europa. Het kapitaalkrachtige Japan is een dankbare afnemer van ijswijnen. Bovendien ligt het ook verder van concurrerende wijnregio's. In Europa is het voor de Canadese wijnen veel moeilijker om zowel qua prijs als qua kwaliteit een verschil te gaan maken met de Oude Wereld (Frankrijk, Duitsland, ...).

Canada zal dus wellicht ook in de komende jaren vooral vernoemd worden omwille van z'n ijswijnen. Niet dat men nu al op z'n lauweren kan gaan rusten, integendeel. De verwachting is dat de productie van ijswijnen wereldwijd zal toenemen, ook in nieuwere wijnregio's waar totnogtoe geen ijswijn gemaakt werd. Canada zal dus moeten blijven bewijzen dat het de juiste omstandigheden heeft (of kan creëren) om topijswijnen voort te brengen.

De stille witte en rode wijnen staan momenteel volledig in de schaduw van de ijswijn. Op de degustaties die hierboven beschreven staan, werden de Canadese wijnen behoorlijk hard aangepakt. We mogen echter wel stellen dat er correcte en aangename witte en rode wijnen worden gemaakt, maar tegelijk moeten we vaststellen dat er echter geen dwingende redenen zijn om Canadees te gaan kopen i.p.v. meer courante Europese wijnen. Met andere woorden : de Canadese witte en rode wijnen zijn correct en aangenaam, maar ze hebben geen meerwaarde of unieke kenmerkende factor die hen onderscheidt van een, pakweg, Franse of Duitse concurrent. Het is wel zo dat de gemiddelde druivenstokken in Canada nog behoorlijk jong zijn. Men mag dus verwachten dat in de komende jaren de kwaliteit bijna automatisch zal verbeteren – zeker als ook de methode van vinificatie nog verder wordt verfijnd (sommige wijnen hadden toch echt teveel zuren). Maar omwille van de redenen die eerder werden aangehaald mogen we verwachten dat het meeste op de Amerikaanse markt zal blijven, of richting Azië zal uitgaan, eerder dan Europa.

Die visie komt trouwens volledig overeen met de huidige marktsituatie. Belgische wijnhandels die Canadese wijnen op de kaart staan hebben zijn op één hand te tellen. Als we onze buurlanden meetellen, dan komen we met twee handen nog steeds toe om alle handelaren op te sommen. Van de wijnhandelaren die ik in België kon spreken kloegen verscheidene trouwens over de beperkte beschikbaarheid en de lage verkoop. Zelfs al zijn de ijswijnen van topkwaliteit, zowel bij particulier als horeca vinden ze weinig omzet.

We kunnen ervan uitgaan dat de Canadese wijnen in de nabije toekomst onze kelders nog niet zullen vullen. Maar ook al blijven ze onbekend en dus onbemind in Europa, het is interessant om te zien hoe ze het wijnlandschap (als dat woord bestaat) elders vorm geven – al was het maar om de eigen focus op Frankrijk en andere ‘klassieke’ Europese wijnlanden te relativieren. En wie graag reist, weet nu ook dat ie in Toronto geen mal figuur zal slaan als hij vraagt om een plaatselijke wijn.

Overzichtskaart Canada



Nuttige links :

- <http://www.canwine.com/>
- <http://www.winesofcanada.com/>
- <http://winesofontario.org/>